34e Année. — Tome LXVII N° 1735 Paris, 29 Septembre 1927

REVUE DE VITICULTURE

VINIFICATION COMPAREE DES VINS BLANCS DE L'ANJOU ET DU PUY-DE-DOME (1)

Il nous a paru intéressant, à l'occasion de ce Congrès, de présenter une étude comparative des méthodes de vinification en usage dans l'Anjou et dans le Puy-de-Dôme, par conséquent entre les deux points extrêmes, ou à peu près, de notre *Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest.*

Ces méthodes peuvent être différentes ; et cependant, là, comme ici, on obtient de bons vins. Sous tous les climats, notre beau pays de France fournit à ceux qui savent le lui demander la généreuse boisson nationale.

Je lis dans le magistral *Traité de la Vigne*, de Portes et Ruyssen, cette amusante boutade : « Bien des gens se prennent à rire quand on leur parle des vins d'Auvergne. Et pourtant, il y en a, fouchtra ! » J'ajouterai, Messieurs, « et de fort bons ».

Votre Foire aux vins ne me démentira certainement pas.

Le grand œnologue Julien ne déclarait-il pas déjà que vos meilleurs vins rouges se rapprochent de ceux du Bordelais, pour leur qualité et leur goût, et que, entre autres, ceux de Chantourgues marchent de pair avec ceux de Bordeaux de troisième classe. C'est flatteur.

Seulement, si nous comparons vos vins avec les nôtres, nous constatons qu'ils sont de caractère bien différent. Comme le tempérament des gens, le vin est fonction du climat, de la nature du sol, de l'altitude. Les douces vallées et les coteaux aux souples contours de l'Anjou influencent les vins qui s'y récoltent, comme l'âpreté et le rude climat de ce pays-ci impriment leur cachet au vôtre.

Laissant de côté, pour ne pas trop longuement abuser de votre bienveillante attention, la question des vins rouges, je limiterai mon étude actuelle à nos vins blancs et aux vôtres, bien que je n'ignore pas que, si en Anjou ce sont ces vins qui occupent la plus grande place, dans le Puy-de-Dôme ils ne constituent qu'une très faible partie de la récolte et que celle-ci est plutôt consommée en famille que livrée au commerce. Je me plais à noter toutefois que

(1) Ce Rapport a été donné au Congrès de la *Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest*, tenu à Clermont-Ferrand, au mois de mars dernier.

vous en faites d'excellents à Chantourgues, à Châteaugay, à Corente, à Courmont, à Blanzat, à la Roche-Blanche et dans quelques autres localités, vos cépages y étant les mêmes qu'à Pouilly, m'écrit M. Chavastelon.

*
* *

Au milieu de tous les grands vins de France, le *vin blanc d'Anjou* montre un caractère spécial, une personnalité bien accusée. Comme la province qui le produit, il possède une douceur, une souplesse parfumée, fille bien légitime de cette « douceur angevine » chantée par Ronsard et Joachim Du Bellay.

Suffisamment pourvu d'alcool, puisque le vin d'Anjou en possède, année moyenne, de 10 à 12 degrés, ce n'est cependant pas cette alcoolicité qui fait son mérite. Aussi, quoiqu'elle en soit un des éléments nécessaires, les viticulteurs angevins regimbent-ils à l'unanimité quand le commerce veut estimer leur vin et le taxer d'après la seule considération de sa richesse en alcool.

Non, ce n'est pas l'alcool qui donne leur mérite à nos vins d'Anjou. Il dépend d'un tout autre facteur. Et celui-ci est un parfum, un bouquet, quelque chose de très léger, de très subtil, un presque rien, et qui est presque tout dans l'appréciation de cette délicieuse boisson. C'est un délicat goût de fruit, quelque chose de comparable à l'impression que laisse à la bouche la pulpe écrasée d'un grain de raisin très mûr, riche en sucre et peu acide.

D'autres vins, je le sais, possèdent un fort goût de raisin, les « Muscats » par exemple ; mais ce sont des vins de liqueur, qui ne peuvent entrer dans la consommation courante, et dont le parfum très accentué est partie intégrante du fruit lui-même et par conséquent du jus que l'on en tire.

Il n'en est pas tout à fait de même du « Vin d'Anjou ». Si la vendange est belle et saine et convenablement mûre, le vin qu'elle donne possèdera déjà ce goût spécial, ce fruité, en un mot ce « goût d'Anjou ». Mais, pour que ce caractère soit accentué, qu'il atteigne tout son développement, il faut qu'à la maturité se superpose l'effet d'un facteur étranger, qui s'ajoute aux qualités intrinsèques du raisin. Il faut, Messieurs, l'intervention d'un infime parasite, d'ordre végétal, qui envahit les grains lorsqu'ils sont arrivés à leur parfaite maturité, en amincit la peau, la ronge en quelque sorte, en altère la couleur, qui prend la teinte « peau de lièvre », comme disent nos vignerons, soustrait à la pulpe des grains une partie de leur eau de constitution et concentre les sucs, qui deviennent plus épais, plus sirupeux, si bien qu'on voit parfois suinter, à travers la paroi amincie de la peau, des gouttelettes d'un beau jaune d'or, au goût exquis et très parfumé.

Tout cela est le fait d'un petit champignon du groupe des Mucédinés ou Moisissures, le *Botrytis cinerea*.

Et cette particularité établit un rapprochement entre le vin d'Anjou et le vin de Sauternes. Dans ce royal vin bordelais, c'est le même « Botrytis » qui lui vaut son éclatant mérite ; mais, tandis qu'ici c'est sur le Sémillon et le Sauvignon que s'exercent ses heureux effets, en Anjou, c'est le Chenin ou Pineau de la Loire qui en bénéficie.

Etant connues les circonstances très spéciales qui doivent présider à la naissance des grands vins d'Anjou, un double programme s'impose à tout viticulteur qui a l'ambition de l'obtenir et de l'offrir à sa clientèle, à savoir :

1° Amener sa vendange à l'état de réceptivité voulue, pour que le Botrytis y trouve un terrain convenable à son développement ; 2° conserver au vin les qualités très spéciales que lui a conférées la précieuse moisissure.

Il faut tout d'abord savoir que le Botrytis peut apparaître à une époque précoce, à savoir, lorsque l'été se montre très humide, orageux et modérément chaud ; il envahit alors les grains encore verts, et, en compagnie d'autres Moisissures, telles que le *Penicillium*, en diminue le sucre et l'acidité et entrave sa maturité. C'est alors la *Pourriture grise*, détestable invasion qui en certaines années cause à la récolte un dommage considérable.

D'analyses faites au Laboratoire d'Œnologie d'Angers, par MM. Moreau et Vinet, sur des vins de 1912, il résulte que la perte en sucre et en acide peut aller jusqu'aux trois quarts.

Tout différents sont les effets dus au Botrytis, quand il agit sur les grappes bien mûres. Pour se développer, il consomme une partie des matières azotées, et aussi du sucre et de l'acide contenus dans les grains ; en outre, ceux-ci étant devenus en quelque sorte des organes morts, se dessèchent. En définitive, le jus donné par ces raisins aura perdu au total 30, 40 et jusqu'à 50 % de son poids ; et le sucre, si dans son ensemble il a subi une perte, aura, par rapport au poids du moût obtenu, considérablement augmenté ; il y aura donc, en somme, une forte concentration de sucre. Voilà l'effet de la *Pourriture noble*. Ce n'est pas à cela seulement que se borne l'action du Botrytis. Il donne naissance à de la *glycérine*, qui augmente le moelleux du vin, à de la *dextrane*, qui contribue à son onctuosité, et à quelques autres principes améliorants, telles que matières pectiques. Et voilà ce qui fait les grands vins d'Anjou.

J'ajouterai qu'étant donné le climat de notre région, cette *surmaturation* ne peut se montrer que tardivement ; elle est dépendante d'ailleurs des conditions de l'arrière-saison ; et souvent nos raisins sont encore sur la souche quand arrivent les froids, et il n'est pas rare chez nous de vendanger après la Toussaint.

Le propriétaire soucieux d'obtenir un grand vin adopte la taille en gobelet et ne laisse sur la souche que trois à quatre coursonnes portant chacune deux yeux fructifères. Car, moins le cep sera chargé de vendange, mieux les raisins atteindront une parfaite maturité.

Chez nous, un hectare de vigne porte de 3.500 à 4.000 souches, tandis que dans le Puy-de-Dôme on en compte de 10.000 à 13.000. Votre taille est plus généreuse ; c'est une sorte de taille Guyot avant la lettre, car vous la pratiquiez longtemps avant que le docteur Guyot n'en ait formulé les principes. Quand l'arrière-saison est favorable, c'est-à-dire quand l'été, et surtout l'automne, se montre chaud avec quelques brouillards, le vignoble angevin tout entier bénéficie de la Pourriture noble. Mais, le plus souvent, ce précieux avantage est réservé aux seules vignes les mieux exposées, plantées en coteaux bien

ensoleillés, sur un sol d'une fertilité modérée, où l'on pratique la taille courte, et où l'on ne récolte à l'hectare que de 6 à 10 ou 12 hectolitres.

Dans les bons vins d'Anjou, la vendange se fait avec un soin extrême et ne porte que sur les grappes les plus avancées, les autres étant laissées sur souche, en attendant qu'à leur tour elles aient atteint leur parfaite maturité, qu'elles soient arrivées à être « chopes », comme on dit dans le pays.

Chez vous, Messieurs, la vendange est ordinairement un peu plus hâtive ; elle va généralement du 20 septembre au 20 octobre et quelquefois plus tard. L'écart, en somme, n'est pas bien considérable. Quant aux détails opératoires de la vendange, ils sont à peu près les mêmes dans les deux pays. Vos coupeuses déposent au fur et à mesure les grappes dans des paniers ovales, et les nôtres dans des boîtes rectangulaires à parois évasées ; chez vous les paniers sont vidés dans des hottes en bois étanches, et les nôtres quelquefois aussi dans des hottes en osier goudronné, mais plus souvent directement dans des comportes ou portoires en bois d'une cinquantaine de litres, répondant à vos *bacholles*, qui ont une capacité double. Bacholles ou portoires sont ensuite transportées au cellier.

Seulement, si les détails opératoires de la récolte sont à peu près les mêmes dans les deux pays, il existe entre nos deux vendanges une différence primordiale. Le raisin qui sert à faire notre vin blanc d'Anjou est le *Chenin blanc* ou *Pineau de la Loire*, tandis que le vôtre est généralement un raisin rouge, le *Gamay d'Auvergne*. Ceci étant connu, la vinification dans nos deux pays doit comporter de grandes différences.

***

Si la Pourriture noble est la mère des grands vins d'Anjou, elle est, par contre, génératrice de quelques maladies ou accidents qu'il faut savoir prévenir et conjurer. Le premier de ceux-ci est le *Jaunissement*, soit du moût, soit du vin fait. Il suffit que le jus reste seulement quelques heures en contact avec les peaux et les rafles pour prendre un teint jaune. Le Botrytis, en effet, pour assurer sa nourriture en matières azotées et hydrocarbonées sécrète des *diastases* et en particulier l'*oxydase*, qui altère la couleur du moût et lui communique un goût anormal.

Nous avons un moyen sûr de prévenir cet accident. Les propriétaires prudents répandront sur la vendange de chaque portoire un peu d'acide sulfureux, soit sous la forme d'une solution, soit sous celle de poudre de métabisulfite de potasse, à la dose de 6 à 8 grammes par hectolitre de vendange.

Un certain nombre d'entre vous, Messieurs, connaissent comme nous l'usage bienfaisant de l'acide sulfureux sur la vendange et l'emploient généralement sous forme de métabisulfite dissous et à la dose de 5 à 6 grammes par bacholle. Quelques-uns préfèrent verser le produit sulfureux sur la vendange seulement après qu'elle a été déposée dans la cuve à fermentation. Trop d'entre vous, m'a-t-on dit, encore rebelles à cette sage pratique, s'en désintéressent et paient trop souvent leur indifférence envers les méthodes nouvelles par des accidents bien fâcheux, qui nuisent singulièrement à la qualité et au prix de vente de leur récolte

Si l'acide sulfureux est versé sur de petites quantités de vendange, il s'y répartit bien plus également que si on le verse dans une masse énorme comme celle qui remplit votre cuve à fermentation.

Cette question me semble être pour vous de la plus grande importance, puisque de cette cuve à fermentation, où vá s'élaborer votre vin rouge, vous allez d'abord en *tirer votre vin blanc*. Or, il n'est pas nécessaire que le jus reste bien longtemps en contact avec les peaux des raisins pour qu'il se teinte en rose, et l'acide sulfureux a précisément pour effet de retarder la formation de cette matière colorante que va provoquer activement le travail de la fermentation.

En Anjou, il est donc expressément recommandé de verser le contenu des portoires le plus tôt possible au pressoir ; mais généralement on lui fait traverser au préalable le fouloir mécanique, pour faire éclater les grains de raisin, l'écrasement avec les pieds ayant complètement disparu de nos pratiques. Le jus qui coule le premier du pressoir est parfaitement incolore, mais celui qui vient après la première et surtout la seconde rebêche prend, par suite d'un commencement d'oxydation, une teinte plus ou moins jaune. Il est prudent de le mettre à part.

La couleur jaune peut d'ailleurs provenir d'une autre cause, à savoir la dissolution d'une assez forte proportion de tanin par le moût, au contact des peaux et râfles. Cet accident est alors sans gravité. Il sera toujours prudent de mettre ce vin de côté, car il a toujours moins de finesse que celui qui a coulé le premier. — Vous, ce n'est pas du pressoir que coule votre vin blanc ; c'est de la cuve même à fermentation que vous le tirez, de cette même cuve et de cette même vendange qui vous donnera votre vin rouge. Le procédé me semble original ; mais chaque pays a ses pratiques traditionnelles, ses habitudes séculaires. Donc, vous allez faire des « saignées » successives à la cuve et vous en tirerez le jus à mesure que celle-ci se remplit des apports nouveaux de la vendange, et tant qu'il sortira blanc. Quand il commence à se teinter sérieusement, vous en faites du « vin rosé ».

En somme, nous aussi, en Anjou, par une méthode légèrement différente de la vôtre, nous arrivons à obtenir d'une vendange de raisins rouges quelquefois des vins blancs, et plus souvent des vins rosés. En amenant, le plus promptement possible, de la vigne au pressoir la vendange rouge, le premier jus qui sort est blanc ou à peu près ; celui qui vient ensuite prend une teinte rose, qui s'accentue de plus en plus, à mesure que le contact avec les peaux des raisins se prolonge, et ces rosés ont un grand succès.

(*A suivre.*) Dr P. MAISONNEUVE.

L'INDUSTRIE DES TARTRES ET LA VITICULTURE (1)

Traitement des lies

Le problème est un peu plus compliqué quand il s'agit d'extraire les produits tartriques des lies.

Traitement des lies bourbeuses. — On sait que les dépôts des foudres ou des cuves, surtout ceux qu'on en retire au premier soutirage, sont des liquides bourbeux qu'on laisse déposer dans des fûts ou des comportes pour décanter le plus possible de vin clair. Le reste est livré aux marchands de lies ou passé au sac sur le pressoir pour en extraire du vin de seconde qualité. La matière pâteuse retirée des sacs est connue sous le nom de « lie verte » parce que, mis en tas, il s'y développe en surface une moisissure verte.

J'ai montré, il y a 12 ou 15 ans, que, pendant le séjour des lies en fût ou en comporte, il s'opère un véritable échange chimique entre le bitartrate de potasse du vin et les phosphates alcalino-terreux concentrés dans les levures mortes qui se désagrègent ; de telle sorte qu'il se produit du tartrate de chaux insoluble qu'on retrouve dans les lies et du phosphate acide de potassium soluble qui est, avec la grosse diminution de crème de tartre, un caractère analytique très précis du vin de lie qu'on peut aisément distinguer du vin normal.

Les lies ont donc pour caractère de contenir à la fois du bitartrate de potasse et du tartrate de chaux. Les lies vertes, séchées à l'air, devraient donc être estimées, non par leur degré d'acidité, non pas à la casserolle ; méthodes qui ne tiennent compte que du bitartrate de potasse, mais par le procédé Goldemberg qui dose l'acide tartrique total.

Les marchands de lies qui achètent les lies bourbeuses à la comporte, souvent à l'abonnement, opèrent comme les grands propriétaires : ils passent ces liquides bourbeux dans des sacs sur le pressoir pour en extraire le vin de lie qui est presque toujours livré au commerce de consommation. Je n'ai pas besoin d'insister sur le rôle néfaste que ces vins de lie jouent sur le marché. C'est un facteur de baisse. Ils sont souvent mouillés, soit que les vignerons ajoutent à leurs lies les rinçages de leurs vases vinaires, soit que les marchands de lies les allongent pour faciliter le filtrage en sacs sur le pressoir. Ces vins de lies devraient être distillés.

Traitement des lies vertes. — Les lies vertes contiennent encore environ 50 % de leur poids de vin, c'est-à-dire qu'elles ont sensiblement la même richesse en alcool que les marcs fermentés sortant du pressoir. Leur séchage à l'air cause donc une perte très importante d'alcool. Les lies sèches sont livrées aux raffineurs.

L'importance des quantités de lies livrées à l'industrie est assez variable d'une année à l'autre. Leur richesse en produits tartriques varie aussi. Abstraction faite du tartrate de chaux ravi à la crème de tartre du vin pendant les décantations et dont l'importance dépend de la durée du séjour des lies bourbeuses en fûts ou en comportes, le bitartrate potassique des lies a la même

(1) Voir *Revue*, Nos 1732 et 1733, pages 149 et 165.

origine que le tartre cristallisé sur le flanc des foudres. Il est plus abondant s'il provient de vins décuvés plus chauds ; il est proportionnel à la différence entre les températures extrêmes que le vin a subies depuis la décuvaison.

Les lies sèches contiennent 15 à 30 % de produits tartriques, comptés en bitartrate ; les plus riches proviennent des vins de plaine à cuvage très court, les plus pauvres, des vins les plus corsés du Roussillon.

Le prix des lies est également dans les mercuriales l'objet de cotes étranges ; la valeur du degré est sensiblement moitié que dans les tartres et peut être l'objet des mêmes critiques.

Le séchage des lies vertes à l'air exige une dépense de main-d'œuvre très onéreuse. Disposées en petits fragments sur des toiles ou des aires en ciment, il faut les rentrer chaque fois que le temps menace. Si l'on tombe sur une période humide, il est difficile d'éviter le développement des moisissures, d'où des pertes très sensibles. Ces dépenses et ces risques légitiment dans une certaine mesure une grande différence de prix entre les lies vertes et les lies sèches. Enfin, répétons-le, durant ce séchage, il y a une grosse perte d'alcool.

Traitement des lies sèches. — Les lies sèches sont traitées par les raffineurs pour en extraire les composés tartriques sous forme de tartrate de chaux. C'est un procédé semblable à celui que nous avons décrit pour le traitement des marcs.

Il y a cependant un très sérieux écueil. L'eau acidulée ne peut donner une solution claire comme la piquette de marc sans une filtration retenant toutes les matières étrangères insolubles. Cette filtration est très sérieusement entravée par des matières visqueuses. Les fabricants se sont ingéniés à les détruire par divers systèmes de rôtissage, de chauffage sous pression, etc..., qui demandent un doigté dont ils sont assez jaloux et qu'il serait d'ailleurs trop long de décrire ici.

On aboutit ainsi au tartrate de chaux, matière première de la fabrication de l'acide tartrique absolument comme dans le traitement des marcs.

Résumé. — En résumé, ce traitement des lies est à 3 échelons : les vignerons, les marchands de lies et les raffineurs qui traitent respectivement les lies bourbeuses, les lies vertes et les lies sèches.

On peut dire que les raffineurs se heurtent à des difficultés sérieuses de fabrication, que les marchands de lies ont des dépenses exagérées de main-d'œuvre et des pertes importantes d'alcool, que les vignerons font des pertes notables d'argent en laissant à d'autres des profits qu'ils pourraient recueillir.

Le traitement rationnel des lies par les Coopératives de vignerons peut couvrir un, deux ou trois de ces échelons en fabriquant les lies vertes, les lies sèches, ou en poussant jusqu'à la fabrication du tartrate de chaux.

Le premier bénéfice, commun aux trois systèmes, est d'éliminer les vins de lies du marché en les distillant.

Les marchands de lies, eux aussi, cherchent à se substituer aux raffineurs et à gagner davantage en organisant chez eux la fabrication du tartrate de chaux.

Que ce soit au profit des plus diligents, cette industrie peut être l'objet de progrès très notables sur les trois points suivants :

Suppression des pertes d'alcool et de produits tartriques durant le séchage à l'air ;

Suppression de frais de main-d'œuvre très onéreux ;

Atténuation ou suppression des difficultés de filtration dans la fabrication du tartrate de chaux.

Suppression des pertes d'alcool et de la main-d'œuvre. — Des industriels ont cherché à supprimer les pertes d'alcool en séchant les lies vertes dans des étuves à air chaud ou à vapeur sèche attelées à une pompe à vide et à un condenseur recueillant l'alcool évaporé. Ce système qui a donné des résultats a été abandonné en raison des grosses dépenses de main-d'œuvre nécessitées par la répartition des lies vertes en petites mottes sur les claies de l'étuve.

Il existe un système, tout à fait recommandable, qui supprime à la fois les vins de lie, les pertes d'alcool et les frais de main-d'œuvre. Il consiste à distiller directement les lies bourbeuses, sans les passer au sac et au pressoir, dans des alambics à colonne inclinée qui fonctionnent parfaitement, même avec des lies bourbeuses contenant 25 % de matières sèches. On obtient des eaux-de-vie ou des trois-six de très bonne qualité sans aucune perte d'alcool.

Les vinasses peuvent aller directement à la fabrication du tartrate de chaux. Aucune nécessité de les sécher pour les transporter chez les raffineurs. C'est en vérité une opération très onéreuse et inutile si on peut procéder sur place à la fabrication.

Fabrication du tartrate de chaux. — L'attaque des lies sèches à l'eau acidulée pour dissoudre les composés tartriques laisse un insoluble volumineux, qu'il est difficile de séparer par filtrage.

On a prétendu que les matières visqueuses qui s'opposent au filtrage sont des matières pectiques. C'est une erreur. Mes travaux sur les matières pectiques m'ont convaincu que les lies n'en contiennent que des traces. Ces substances visqueuses ne précipitant pas par les sels de chaux comme les pectines. Elles ont tous les caractères chimiques des dextranes et proviennent soit des produits de désagrégation des levures mortes, soit de la végétation des moisissures sur les lies vertes. On les trouve bien plus abondantes dans les lies des vins de vendanges botrytisées. Ce sont ces matières qui donnent au liquide une consistance visqueuse qui s'oppose à la filtration.

Leur pseudo destruction ou mieux leur coagulation par la chaleur produit une amélioration. D'où les deux procédés signalés plus haut de rôtissage dans un trommel tournant ou de chauffage en autoclave sous pression de 3 ou 4 kilos.

La connaissance des propriétés de ces substances visqueuses qu'il n'est pas possible de décrire dans ce rapport peut conduire à des méthodes plus simples pour séparer le tartrate de chaux des impuretés.

Conclusion. — Les installations des Coopératives et des marchands de lies réaliseront un grand progrès en distillant les lies bourbeuses directement et

en pressant les vinasses au sac. Les liquides obtenus donneront directement le tartrate de chaux par addition d'acide et de craie. Les tourteaux résiduaires pourront être passés à un séchoir industriel si leur teneur en tartrate de chaux légitime ce travail, ce qui est douteux. On pourra toujours vendre ces lies sèches aux raffineurs si on ne veut pas les traiter. Leur valeur est très réduite.

Si le filtrage des vinasses est pénible, on l'améliorera singulièrement par les procédés appropriés.

Débouchés commerciaux

Le bitartrate de potasse et le tartrate de chaux sont l'objet d'une importante consommation dans la fabrication de l'acide tartrique, dans la panification, la biscuiterie où la crème de tartre additionnée de bicarbonate de soude remplace la levure de boulangerie pour la levée de la pâte, dans la fabrication des boissons gazeuses, des émétiques, des produits de synthèse et de certains produits plastiques.

Il ne peut rentrer dans les limites de ce rapport déjà long d'apporter à cet égard des statistiques.

Dans les usages commerciaux, c'est la méthode Goldemberg, précisée dans ses détails au cours de divers Congrès, qui est la base d'appréciation de la valeur des produits tartriques.

Les pays viticoles possèdent la source essentielle des matières premières de l'industrie des tartres. Il importe que la viticulture française en profite au mieux de ses intérêts et des intérêts nationaux et n'abondonne pas la place aux nations viticoles concurrentes.

Lucien Semichon,

Directeur de la Station œnologique de l'Aude.

Addendum. — Nous nous sommes efforcé de montrer les défauts des procédés employés et les moyens de les perfectionner. Le lien étroit qui unit l'extraction du tartre des marcs doit retenir toute l'attention des industriels et des Coopératives. Aux prix pratiqués cette année, cent kilos de marc d'un vin de 10 degrés contiennent (prix de février 1927) :

5 lit. alcool pur à 1.400 fr. l'hectolitre.....	70 fr.
4 kil. de tartrate de chaux à 400 fr. les 100 kil.....	16 fr.
2 lit. d'huile de pépin à 400 fr. les 100 kil.....	8 fr.

Il est facile de voir quel est le plus précieux. Les conseils que j'ai donnés permettent de retirer tout l'alcool d'abord, puis ensuite tous les produits tartriques plus facilement et plus économiquement que par les procédés en usage ; si bien que des marcs de plaine donnant 2 à 3 kil. de tartrate de chaux qu'il n'est pas économique de travailler par les méthodes courantes, peuvent être traités avec avantage par les moyens que j'indique. Enfin, on pourra extraire ultérieurement s'il y a lieu l'huile de pépin et les déchets pour engrais.

L. S.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins et la nouvelle campagne commerciale (Palef) — Situation du vignoble du Roannais (J. Tachon). — Arrêté relatif à la répartition du contingent de vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927 (M. D.). — Au sujet de la méthode adoptée pour la répartition du contingent des vins admis à l'importation en Allemagne (M. D.). — Au sujet de certains termes du protocole de signature annexé à l'accord franco-allemand (M. D.). — Le récent traité franco-allemand et les rapports avec la Suisse (M. D.). — Analyse des vins français et espagnols par les douanes (M. D.). — Où l'on reparle de l'agrieulture (M. C.). — L'Exposition internationale d'horticulture.

La situation du marché des vins et la nouvelle campagne commerciale. — Les vendanges sont terminées et le vin encuvé dans la région méridionale et en Algérie. La période de la cueillette a été moins longue que d'habitude et elle s'est accomplie dans des conditions de beau temps exceptionnelles. Beaux raisins, à maturité complète, ont été apportés à la cuve et la température moyenne a favorisé des fermentations parfaites. Belle couleur et qualités de fruité seront les caractéristiques particulières aux vins méridionaux de 1927 ; seule l'alcoolicité sera un peu moindre, dans l'ensemble, qu'en 1926, surtout pour les raisins cueillis un peu trop hâtivement au début, par crainte des ravages de l'Eudémis ; les vins des derniers raisins récoltés ont par contre, avec couleur et excellent goût, une teneur alcoolique peut-être supérieure à celle des vins de 1926.

L'Eudémis, contrairement aux prévisions et à part de bien rares exceptions, n'a pas produit de graves pourritures par sa troisième génération, d'ailleurs très tardive et dont les papillons ont été peu nombreux. La deuxième génération, qui fut importante et nuisible, pouvait faire croire à un danger de la troisième qui ne s'est pas produit.

Mais si les vins de 1927 ont, dans le Midi et en Algérie, un ensemble de qualités rares, par contre, la quantité est infériorisée. L'Algérie, surtout le département d'Alger, et les belles plaines de la Mitidja accusent un déficit, insoupçonné quelques jours même avant la récolte. On nous cite telle propriété de la plaine qui récolte en moyenne 14.000 hectos et aura à peine 7.000 hect. Certes, la diminution de 50 % n'est pas générale, mais de notre enquête il résulte que la production algérienne sera inférieure d'un quart et peut-être d'un tiers à celle, déjà réduite, de 1926.

Quant aux quatre départements gros producteurs du Languedoc, le Gard, une petite partie du nord du département de l'Hérault, ont récolté un peu plus qu'en 1926, année, nous le rappelons, de faible production. Par contre, au sud de Montpellier et dans la plus productive région du Bitterois, dans l'Aude et le Roussillon, la sécheresse persistante et la faible sortie des raisins ont causé à la vendange les plus fortes déceptions : diminution souvent d'un quart et d'un tiers, non pas sur une récolte normale, mais sur la faible vendange de 1926 ! Au total, le vignoble méridional produira un peu moins que l'année dernière.

Et cette faible production est générale pour tout le vignoble français, sauf peut-être pour le Beaujolais surtout et pour la Bourgogne ; dans tout le Centre, en Champagne, en Touraine, en Anjou, et aussi dans la Gironde, les Charentes, si nous en jugeons par les correspondances de la *Revue* que l'on nous communique, le déficit sera réel sur 1926 ; Centre, Champagne, Touraine, Anjou ont une récolte désastreuse.

Nous pouvons donc, pour l'instant, prévoir une production totale pour tout le vignoble français et algérien à peine égale et peut-être inférieure à celle déjà si faible de 1926. Les viticulteurs sont les premiers à le regretter, quels que soient les cours ; il eût mieux valu, pour tous, une récolte double et des prix moitié moindres pour pouvoir livrer à la consommation des vins parfaits et à des prix abordables pour la classe ouvrière. Deux années successives de hauts prix à la consommation peuvent restreindre celle-ci, mais la restreindre momentanément ; le consommateur reviendrait vite, s'il l'abandonnait, à sa consommation favorite et hygiénique.

C'est un peu cette incertitude de la consommation qui fait hésiter le commerce et l'incite à s'approvisionner au jour le jour ; mais en même temps de sa part une tactique qui lui a partiellement réussi en cette fin de campagne des vins de 1926. Mais s'il veut conserver sa clientèle, il devra bien se remettre aux achats et donner des ordres en conséquence, car le viticulteur résiste et résistera à accepter des prix trop bas qui ne lui permettraient pas de couvrir les dépenses considérables que nécessite l'exploitation de son vignoble. Nous pourrions citer, dans l'Aude et dans l'Hérault, d'importants vignobles qui auront au plus cette année une production moyenne à l'hectare de 45 hectolitres, avec une dépense d'exploitation et de frais divers de 7.000 francs par hectare, intérêt du capital foncier non compris. Les prix désirés de vente à 200 francs l'hecto sont pour le moins justifiés.

Les cours se sont établis pour les premiers vins à 19 francs et 20 francs le degré, même pour les livraisons sous marc. Une accalmie relative s'est manifestée, et nous en avons donné la raison commerciale, depuis quelques jours ; aux offres de 18 et 19 francs, le viticulteur oppose un refus formel, à part de bien rares exceptions dues à des besoins de trésorerie et d'échéances à la propriété. Le début de la campagne pour les vins de 1927 se produit à des prix plus élevés qu'en 1926, à 175 et 200 francs, au lieu de 100 à 125 francs. Et le commerce, qui n'a presque plus de stocks, se trouvera en présence d'une production totale plus réduite encore que celle de l'année dernière. Certes, c'est le consommateur qui dira si la marchandise sera suffisante pour 1927-1928, mais pour tant qu'elle se restreigne, elle ne sera pas couverte par les vins qui sont ou vont être en cave.

Et que l'on ne vienne pas faire aux viticulteurs un épouvantail de la récolte en cidres. Celle-ci sera supérieure à celle de 1926, mais ce ne sera pas encore la grosse production. Peu de vins défectueux iront à la distillerie. Le commerce des alcools de bouche est dépourvu de tout approvisionnement ; son stock et ses besoins devront être alimentés ou reconstitués par la distillation des cidres qui en absorbera la presque totalité, et bien peu de cidres ou de poirés seront disponibles pour la consommation directe. — Paleff.

Situation du vignoble du Roannais. — Au moment des vendanges et au début des transactions, il paraît opportun que le viticulteur soit renseigné sur l'importance générale de la récolte.

En effet, depuis un mois, la récolte a été réduite de moitié. L'an passé, le Roannais a fait une demi-récolte moyenne. Cette année, la quantité sera réduite de moitié et sera à peine le quart d'une récolte *moyenne*. Les vers et la Pourriture qui en dérive sont la *principale* cause de ce déchet.

Courant août, on parlait de vendre les vins nouveaux 200 francs l'hecto pris au pressoir ; or les premières ventes et dans les mêmes conditions sont effectuées au cours de 250 à 275 francs.

Malgré ces prix élevés, le vigneron est découragé et on prévoit que les plantations en 1928 seront nulles. — J. Tachon.

Arrêté relatif à la répartition du contingent de vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927. — Un arrêté paru au « Journal officiel » du 25 septembre 1927, stipule jusqu'à nouvel ordre, que seuls les vins ayant droit à une appellation d'origine, pourront bénéficier de certificats de contingentement.

A titre provisoire et jusqu'au 31 décembre 1927, il sera attribué aux différentes régions productrices de vins ayant droit à une appellation d'origine les quantités suivantes s'élevant au total de 75.000 quintaux :

45.000 quintaux pour les vins de la région de Bordeaux.
20.000 quintaux pour les vins de Bourgogne.
1.500 quintaux pour les vins d'Anjou et de Touraine.
2.500 quintaux pour les vins des côtes du Rhône.
3.500 quintaux pour les vins d'Alsace et de Lorraine.
2.500 quintaux pour les vins ayant droit à une appellation d'origine et originaires de régions autres que celles ci-dessus énumérées.

Dans chacune des régions précédemment énumérées, il est créé une commission de répartition et de contrôle composée du président de la Chambre de Commerce comme président et des présidents des différents groupements viticoles de la région comme membres.

Quant aux autres régions viticoles, le siège de la Commission de répartition et de contrôle sera celui de la Chambre de Commerce à laquelle appartient le président de la Commission.

Dans chaque région, la répartition du contingent qui lui est attribué sera faite de la façon suivante : une portion de contingent ne sera attribuée à un exportateur que sur la production d'un ordre ferme de l'acheteur allemand. Chaque exportateur devra fournir au président de la Commission, comme devant servir de base à ses exportations, les quantités exportées par lui dans les années 1912, 1913, 1924 et 1927 et la répartition sera faite au prorata des répartitions faites au cours de ces trois dernières années. Dans chaque région, une portion du contingent sera réservée aux exportateurs n'ayant pas fait d'affaires au cours des trois années énumérées ci-dessus mais justifiant d'un ordre ferme d'achat ou d'une livraison à effectuer avant le 15 février 1928.

Les demandes de certificats de contingentement seront adressées en double exemplaire à la Commission d'exportation des vins de France, 11 *bis*, rue d'Aguesseau à Paris, qui les transmettra pour visa et contrôle, au Ministère de l'Agriculture (Office de Renseignements agricoles). Les demandes de certificats de contingentement adressées par des régions autres que celles qui sont énumérées ci-dessus, devront suivre la même procédure. — M. D.

Au sujet de la méthode adoptée pour la répartition du contingent des vins admis à l'importation en Allemagne. — La Chambre de Commerce de Bordeaux fait connaître ses doléances au sujet de la méthode adoptée, dans l'arrêté du 2 septembre dernier, pour la répartition du contingent de vins à l'importation en Allemagne. Elle fait remarquer que la répartition entre les intéressés au prorata de leurs expéditions en 1913, 1924 et 1927 n'est plus de mise aujourd'hui. En effet, le contingent annuel désormais fixé à 360.000 quintaux est sensiblement égal à la moyenne des exportations d'avant-guerre. Par suite, tous les exportateurs de vins français pourront expédier la totalité de leurs nouvelles commandes sans dépasser le contingent fixé. La pleine liberté d'action accordée auprès de la clientèle allemande apparaîtrait comme préférable à une répartition qui est une limitation et une entrave apportée au développement normal de notre commerce d'exportation. Toutes les maisons françaises, anciennes ou nouvelles, devraient être traitées sur un pied d'égalité.

La Chambre de Commerce de Bordeaux demande en conséquence que la première répartition du contingent, tout au moins, soit faite suivant la méthode prescrite dans l'arrêté, mais sans tenir compte des exportations antérieures. C'est seulement si les commandes se multipliaient et rendaient nécessaires la réduction des demandes des exportateurs que la répartition ou solde du contingent pourrait se faire au prorata des exportations antérieures et des ordres reçus.

Nous nous faisons ici le porte-parole des intéressés et espérons qu'une revendication qui nous paraît justifiée sera favorablement accueillie dans les milieux autorisés. — M. D.

Au sujet de certains termes du protocole de signature annexé à l'accord franco-allemand. — Les viticulteurs et commerçants des Charentes ont élevé une protestation au sujet de certains termes du protocole de signature annexé à l'accord franco-allemand relatif à l'appellation « Cognac ». On se souvient, en effet, qu'en annexe aux numéros 178-179 du tarif allemand, le dit protocole spécifiait (page 9271 du *J. O.* du 31 août 1927) que « les eaux-de-vie de vin qui, d'après la loi française, ont droit à l'appellation d'origine de « Cognac », seront désignées en Allemagne comme Cognac *produit* français, etc... ». Or, les intéressés font remarquer que cette désignation de « produit français » est

contraire au texte du rapport des experts français et allemands, signé à Paris le 28 avril 1925 et remet en question le principe de respect des appellations d'origine, consacré par le traité de Versailles. Les Allemands ont reconnu, en effet, que le terme de « Cognac » suffisait et qu'il n'y avait pas d'autre eau-de-vie de Cognac que le Cognac français. Par conséquent, les termes arrêtés par la Convention des Experts rappelée ci-dessus doivent être maintenus et suffisent à caractériser le Cognac, à savoir :

« ...Cognacs importés en fûts à un degré maximum de 43°. Ces cognacs pourront être mis en bouteilles sous le contrôle de la douane allemande. Sur les bouteilles, il ne sera apposé d'autres appellations que celles prévues par cette législation. A cet effet, le gouvernement allemand devra modifier la loi allemande sur les vins. »

D'autre part, les intéressés attirent l'attention des Pouvoirs publics sur un second point du protocole visant la transformation de l'appellation « Cognac » en celle de « Weinbrand français fini en Allemagne », dès lors que le Cognac a été additionné d'eau distillée pour réduire sa teneur alcoolique au degré normal de boisson. Les intéressés remarquent, à ce propos, que les experts, dans la convention mentionnée ci-dessus, avaient admis la mention « Cognac français réduit avec de l'eau en Allemagne », ce qui est conforme à la vérité. La vérité est qu'une simple addition d'eau qui réduit simplement le degré ne saurait transformer un Cognac en « Weinbrand français » ; il n'y a pas de « Weinbrand français », il n'y a, conformément à l'expression admise, que du « Cognac réduit avec de l'eau en Allemagne ».

Enfin, les viticulteurs et commerçants des Charentes signalent à l'attention des Pouvoirs publics un troisième point du même protocole stipulant textuellement, comme on s'en souvient, que les Cognacs « seront accompagnés, au moment de leur importation en Allemagne, d'une copie de l'acquit régional spécial de l'administration de la régie française conformément au texte de la liste E (art. 178-179) annexée au présent accord » (Protocole, *J. O.* du 31 août, page 924).

Bien que la formalité visée dans le précédent paragraphe soit conforme à la décision des experts, les intéressés préféreraient, pour faciliter les rapports commerciaux, que le certificat de délivrance de l'acquit régional fourni par la Régie, portant les principales mentions de l'acquit et offrant, par suite, les mêmes garanties, remplaçât la copie intégrale de l'acquit régional sur lequel il l'emporte par sa netteté et sa clarté.

Tels sont, dans l'ensemble, les desiderata formulés par les intéressés sur un point de détail, sans doute, du protocole et de l'accord, mais qui présente son importance pour les producteurs d'une région viticole très intéressante. Nous espérons que les Pouvoirs publics seront favorables à une requête pleinement justifiée, dont nous nous faisons, ici, l'écho aves empressement. — M. D.

Le récent traité franco-allemand et les rapports avec la Suisse. — L'opinion suisse voit dans la conclusion du récent traité franco-allemand l'annonce, pour un avenir très prochain, d'un rapprochement économique franco-suisse. Cet état d'esprit est particulièrement intéressant pour nous, puisque la Suisse est une bonne cliente pour notre commerce d'exportation des vins. Les négociations actuellement en cours avec ce pays bénéficieraient, croit-on en Suisse, de l'esprit de modération et de conciliation qui a présidé aux récentes discussions économiques entre la France et l'Allemagne et en a permis l'heureuse issue. Le traité franco-allemand qui, dans l'esprit de la délégation française traitant avec l'Allemagne, devait servir de base aux futurs traités internationaux, étant désormais une réalité, l'accord franco-suisse se fera plus rapidement et sur de meilleures bases. La Suisse espère bénéficier d'un abaissement des droits qui frappent ses principaux articles d'exportation, puisqu'elle est, pour nous, une bien meilleure cliente que nous ne le sommes pour elle. Elle compte que la condamnation éclatante qui vient d'être faite du protectionnisme dans la conclusion du récent accord permettra une continuation des pourparlers dans une atmosphère apaisée. — M. D.

Analyse des vins français et espagnols par les douanes. — On se rappelle que la Convention de 1922 prévoit que les exportations de vins, tant en France qu'en Espagne, seront accompagnées de certificats d'analyse délivrés par les laboratoires officiels du pays exportateur.

Pour ce qui touche aux formalités d'analyse à l'entrée des vins et spiritueux en fûts en Espagne, les groupements intéressés s'étaient émus le 22 février dernier et avaient fait faire une démarche auprès du Conseil de l'Economie nationale espagnol pour obtenir que nos vins et spiritueux fussent admis librement sur présentation des certificats d'analyse délivrés par nos laboratoires accrédités. De nouvelles démarches seraient faites actuellement pour hâter l'intervention d'une solution.

D'autre part, le gouvernement français serait disposé à examiner avec la plus grande bienveillance les cas d'importation de vins espagnols en France qui lui seraient soumis, dès que l'Administration espagnole, conformément aux clauses de l'article 17 de la convention du 8 juillet 1922, sera disposée à ne soumettre l'entrée des spiritueux français en Espagne aux formalités de l'analyse qu'à titre exceptionnel et s'il y avait fraude. — M. D.

Où l'on reparle de l'agriculture. — « Pensons-y toujours, n'en parlons jamais », disait un personnage célèbre ; il semble qu'à l'heure actuelle la proposition contraire soit à la mode à propos de l'agriculture. M. Gignoux, dans la *Journée industrielle* (1), écrit quelques réflexions de très bon goût sur ce sujet. Prenant acte des données des statistiques agricoles *qu'il prend d'ailleurs pour ce qu'elles valent*, il remarque de quelle importance fut en 1926 la faiblesse de notre récolte, dans l'économie générale du pays et combien cette faiblesse a pesé sur le redressement de notre monnaie. En ce qui concerne la campagne 1927-1928, l'auteur remarque que la question des prix demeurera aussi aiguë. « Le coût de la vie jouera son rôle électoral habituel », écrit-il. Et il ajoute : « *Si l'on parcourt l'histoire avec un peu d'attention, on constate que toutes les manifestations de mécontentement politique ont en général coïncidé avec de mauvaises récoltes.* » Il ne serait peut-être pas inutile de méditer cet avertissement. M. Gignoux remarque encore fort judicieusement qu'il y a une incompréhension des choses de la campagne par le citadin « *qui se figure volontiers que l'agriculture consiste seulement à cueillir et à vendre le mieux possible les fruits spontanés d'une terre généreuse* ». Bene, recte, optime, pourrait-on dire. On ne connaît pas les charges actuelles de l'agriculture. Le « Français moyen » ne se rend pas compte de l'énormité des impôts qui pèsent sur lui et il a tendance à accuser invariablement le producteur. Il faut aussi tenir compte de l'incohérence de notre politique agraire, comme le dit encore M. Gignoux. « Le remède durable, c'est une politique agraire économique et douanière ; elle ne nous tombera pas du ciel comme une pluie d'été. » Et cependant nous avions cru ces problèmes résolus. Toutefois, ce que l'on remarque au fond de tous ces articles plus ou moins dithyrambiques de la grande presse, c'est une grosse préoccupation, une inquiétude, sur le problème de la vie ; à dire vrai, c'est le problème du ventre qui doit se poser à bref délai. On a laissé s'anémier l'agriculture et maintenant on s'aperçoit que le buffet devient vide. Après tout, cela explique peut-être le pullulement des dancings à l'époque moderne. — M. C.

L'Exposition Internationale d'Horticulture. — L'Exposition Internationale d'Horticulture, organisée par la Société Nationale d'Horticulture de France, à l'occasion de son centenaire, aura lieu au Cours-la-Reine, du 28 octobre au 6 novembre.

Elle sera consacrée aux chrysanthèmes, aux fruits, aux arbres fruitiers, fleurs de saison, légumes, orchidées, Beaux-Arts et Industries horticoles.

Deux Congrès internationaux de Pomologie et de Chrysanthèmes auront lieu au 84, rue de Grenelle, les 26 et 27 octobre.

S'adresser pour tous renseignements et participation à l'Exposition et au siège de la Société, 84, rue de Grenelle.

(1) *Journée Industrielle*, 14 août 1927.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 640 à 700 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 690 à 730 fr., vin blanc dit de comptoir, 740 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 250 fr. à 260 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927, de 500 fr. à 550 francs. Gros plant 1927, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 225 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100°, » francs. Récolte 1927 15 fr. à 16 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (12 septembre 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Vins nouveaux disponibles de 18 à 19 fr. le degré, selon conditions et qualités. Trois-six de vin à 86°, de 675 fr. à 680 fr. ; eau-de-vie de marc 52° de 330 à 340 fr.

Montpellier (20 septembre 1927). — Récolte 1926 : Vins rouges de 9 à 11°, de 215 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : Vins nouveaux, de 7° ½ à 10° suivant couleur et conditions d'enlèvement, de 18 à 20 fr. le degré. Bouschets et Alicante bouschets de » à » fr. le degré. Eaux-de-vie de marc à 52° 350 fr. l'hectolitre.

Béziers (23 septembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de » fr. à » fr. pas d'affaires ; vins rosés, de 9 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 10° à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Récolte 1927 de 19 fr. à 20 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, 645 fr. à 650 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 450 fr. à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, 535 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de 315 à 325 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 septembre 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 225 francs l'hectolitre. Récolte 1927 : de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (24 septembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 215 à 235 fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : vins nouveaux de 18 fr. 50 à 20 fr. le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (24 septembre). — Vins rouges de 9 à 12°, de » fr. à » francs l'hectolitre. Récolte 1927 : 8° à 12° : 17 fr. 50 à 19 fr. le degré ; Alicante » fr. le degré. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, » à » fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 350 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins vieux, 520 à 600 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 147 fr. 00 à 153 fr. 00 ; orges, 115 fr. à 118 fr., escourgeons, 103 fr. à 110 fr. ; maïs, 106 à 112 fr. » ; seigle, 115 à 126 fr. ; sarrasin, 121 fr. à 126 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 93 fr. à 102 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 132 fr. 02. — Buenos-Ayres, 126 fr. 40. — Chicago, 121 fr. 99. — Sons, 52 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 85 fr. — Blanche, de 40 à 50 fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 50 à 60 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 130 à 170 francs ; paille d'avoine, de 125 à 170 fr. paille de seigle, 130 à 170 fr. ; luzerne, 355 à 400 fr. ; foin, 330 à 370 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 141 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 131 fr. (Marseille) ; palmistes 95 fr. 00 ; de coprah, 123 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 645 fr. à 650 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 233 fr. 50 à 235 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 12 fr. 30. — Moutons, 4 fr. 00 à 22 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 13 fr. 50.

Crème de tartre, 740 fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 2 fr. 50 à 3 fr. 10 le kilo.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 75 le kg. — Acide citrique, 23 fr. 50 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 62 » fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 206 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 530 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ 10.15 à £ 112/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 120 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 99 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré**, 150 à » fr. — **Chaux**, 33 %, » à 32 fr. — **Suifs**, 1.325 à 1.335 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 240 à 400 francs ; Raisins noirs, » à » fr. les 100 kg. — Bananes Canada, 75 à 115 fr. — Pêches, de 400 à 750 fr. — Noix vertes de 200 à 250 les 100 kilogr. ; Tomates Paris, de 60 à 100 fr. Brugnons, 500 à 800 fr. — Melons Paris, 2 à 20 fr. la pièce. — Ail, 160 à 250 fr. les 100 kg. — Champignons, 450 à 1.500 fr. — Epinards, 100 à 140 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 80 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 250 fr. le 100. — Aubergines, 10 à 30 fr. — Artichauts bretons, 30 à 90 fr. — Haricots verts Midi, de » à » fr. — Pois verts Paris, 150 à 200 fr. — Poireaux, 125 à 275 fr. les 100 bot. — Oignons, 70 à 140 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 100 à 250 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Prunes, 250 à 280 fr. — Pommes communes, de 100 à 250 francs. — Châtaignes, de 250 à 350 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 septembre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	15 »	8 »	11. 5	4.2	....18....	20 »	10 »	15 »	»
Lundi.....	16 »	13 »	14. 5	3.2	....19....	24 »	10 »	17 »	»
Mardi.....	19 »	16 »	17. 5	2.2	....20....	26 »	11 »	18. 5	»
Mercredi..	22 »	15 »	18. 5	»	....21....	31 »	13 »	22 »	»
Jeudi.....	24 »	14 »	19 »	»	....22....	32 »	20 »	26 »	»
Vendredi..	22 »	10 »	16 »	0.1	....23....	27 »	13 »	20 »	3
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	3	....24....	21 »	13 »	17 »	»
		STRASBOURG					NIMES		
Dimanche.	15 »	12 »	13. 5	0.7	....18....	22 »	10 »	16 »	»
Lundi.....	14 »	11 »	12. 5	5.4	....19....	29 »	13 »	21 »	»
Mardi.....	20 »	16 »	18 »	9	....20....	» »	16 »	» »	»
Mercredi..	22 »	15 »	18. 5	»	....21....	» »	15 »	» »	»
Jeudi.....	28 »	14 »	21 »	»	....22....	27 »	18 »	22. 5	»
Vendredi..	» »	13 »	» »	9	....23....	25 »	14 »	19. 5	33
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	0.5	....24....	23 »	9 »	16 »	»
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	19 »	12 »	15. 5	»	....18....	» »	13 »	» »	4
Lundi.....	19 »	12 »	15. 5	2.2	....19....	21 »	14 »	17. 5	»
Mardi.....	23 »	13 »	19. 5	»	....20....	22 »	12 »	17 »	»
Mercredi..	28 »	11 »	19. »	»	....21....	28 »	13 »	20. 5	»
Jeudi.....	30 »	18 »	24 »	»	....22....	32 »	13 »	22. 5	»
Vendredi..	22 »	12 »	17 »	27	....23....	25 »	10 »	17. 5	6
Samedi....	21 »	15 »	18 »	0.1	....24....	18 »	13 »	15. 5	18
		MARIGNANE					NANTES		
Dimanche.	» »	11 »	» »	»	....18....	16 »	11 »	13. 5	0.2
Lundi.....	23 »	16 »	19. 5	»	....19....	19 »	15 »	17 »	2.5
Mardi.....	» »	14 »	» »	»	....20....	18 »	15 »	16. 5	0.5
Mercredi..	31 »	15 »	23 »	»	....21....	22 »	14 »	18 »	0.2
Jeudi.....	28 »	15 »	21. 5	»	....22....	23 »	15 »	19 »	»
Vendredi..	28 »	16 »	22 »	13	....23....	19 »	11 »	15 »	0.4
Samedi....	26 »	17 »	21. 5	»	....24....	19 »	8 »	13. 5	22

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.